

Aperol Variegato



Ich habe dieses Variegato ins Aperol Sorbet eingeschichtet, da mir der Aperol Geschmack im Eis, nach dem Gefrieren nicht intensiv genug war bzw. ist.

Wer mag, filetiert sich noch ein paar Scheiben Orangen und lässt sie vor der Zugabe des Aperol, kurz aufkochen.

Die Zuckermenge variiert, je nach Süße der Orangen und Geschmack.

Zutaten für 500:

200 g frisch gepresster Orangensaft 100 g Aperol 170 g Perfecto Variegato 30 g Zucker 3-5 Orangenfilets

Zubereitung:

Orangen auspressen-- Beliebige Anzahl Orangenscheiben filetieren-- den Saft in einen Mixer geben und gut durchmischen, das erspart das aussieben des Fruchtfleisches und der Saft wird sämiger-- die trockenen Zutaten mischen-- den Saft erhitzen und die trockenen Zutaten einrühren und 2-4 Minuten unter rühren aufkochen-- die Orangenstückchen dazugeben und 1 min köcheln lassen-- jetzt unter rühren den Aperol dazugeben, bis er sich mit dem Variegato verbunden hat-- in ein sauberes Glas / Flasche füllen und bis zur Weiterverarbeitung auskühlen lassen